NÚMEROS DE FABRICACIÓN:

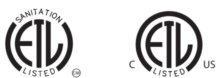
9300530
9300532
9300534
9300571
9300574
9300575
9300577



ESTACIÓN DE HUEVOS

Modelo ES-600, ES-602, ES-604, & ES-1200





P/N 1010883SPA Rev. A 08/14
Transcribed from 1010883 Rev. J 08/14



Manual del propietario



CONTENIDO

INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO

Generalidades

Este producto cuece/cocina al vapor huevos (refrigerados) en aproximadamente 150 segundos y recalienta carne rebanada para sándwiches. Los huevos, colocados en aros para huevos, se cocinan con una combinación de calor y vapor. Con la tapa cerrada, se vierte agua en una canaleta de la tapa y gotea sobre una platina caliente que produce vapor, cocinando los huevos. La unidad está equipada con señales audiovisuales de funcionamiento.

Este manual indica los procedimientos de seguridad, instalación y funcionamiento de la estación para huevos. Recomendamos leer toda la información contenida en este manual antes de instalar y operar la unidad.

La estación para huevos se fabrica con los mejores materiales disponibles, se ensambla según las normas estrictas de calidad de Roundup y se prueba en la fábrica para asegurar un funcionamiento confiable y sin problemas.

Información de garantía

Lea todo el texto de la garantía limitada impresa en la tapa de este manual.

Si la unidad llega dañada, diríjase a la empresa de transportes inmediatamente y presente un reclamo por daños. Guarde todo el material de empaque al presentar un reclamo. Los reclamos de daños durante el flete son de responsabilidad del comprador y NO están cubiertos bajo la garantía.

La garantía NO se extiende a:

- Daños causados en el envío o daños resultantes del uso indebido.
- Instalación del servicio eléctrico.
- Instalación, calibración o ajuste.
- Mantenimiento normal indicado en este manual.
- Artículos consumibles como aros para huevos, empaquetaduras, patas de caucho, rótulos, juntas tóricas, bombillas eléctricas, etc.
- Falla del funcionamiento resultante del servicio o mantenimiento indebido.
- Daño causado por instalación, abuso o manipulación descuidada.
- Daño por humedad que penetre en los componentes eléctricos.
- Daños por alterar, retirar o cambiar algún control prefijado o dispositivo de seguridad.
- Daño causado por piezas o componentes no provistos por A.J. ANTUNES & CO.

¡IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para futura referencia. Si la unidad cambia de dueño, compruebe que el equipo vaya acompañado de este manual.



INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO (continuación)

Servicio/asistencia técnica

Si tiene algún problema con la instalación u operación de la unidad, diríjase a la Agencia de Servicio Autorizado local de Roundup. Pueden encontrarse en el directorio de agencias de servicio incluido con el equipo.

Complete la información más abajo y téngala a mano al llamar a la Agencia de Servicio Autorizado para recibir asistencia. El número de serie está en la placa de especificación ubicada en la parte de atrás de la unidad.

Comprado en: ____________________

Fecha de compra: ____________________

Núm. de modelo: ____________________

Núm. de serie: ____________________

Núm. de fab.: ____________________

Consulte el directorio de agencias de servicio y complete la información a continuación:

Agencia de Servicio Autorizado

Nombre: ____________________

Núm. de teléfono: ____________________

Dirección: ____________________

Use solamente repuestos genuinos Roundup en esta unidad. El uso de repuestos que no sean los suministrados por el fabricante anulará la garantía. Su Agencia de Servicio Autorizado ha recibido capacitación de fábrica y tiene un inventario completo de repuestos para esta unidad.

También puede dirigirse a la fábrica al **1-877-392-7854** o al **1-630-784-1000** si tiene problemas para ubicar a su agencia de servicio autorizado.

IMPORTANTE

A.J. Antunes & Co. se reserva el derecho de cambiar especificaciones y diseños de productos sin previo aviso. Dichas modificaciones NO dan derecho al comprador a cambios, mejoras, adiciones o reemplazos correspondientes por equipo comprado anteriormente.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD (continuación)

Además de las advertencias y precauciones de este manual, use las pautas siguientes para operar la unidad en forma segura.

- Lea todas las instrucciones antes de usar el equipo.
- Para su seguridad, el equipo cuenta con un conector adecuado de cable a tierra. NO trate de pasar por alto el conector a tierra.
- Instale o ubique el equipo solamente para el uso al cual está destinado como se describe en el manual. NO use agentes químicos corrosivos en este equipo.
- NO haga funcionar este equipo si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si se ha dañado o caído.
- Este equipo debe recibir servicio solamente del personal capacitado. Diríjase al centro de servicio autorizado de Roundup más cercano para ajustes y reparaciones.
- NO bloquee ni cubra ninguna abertura de la unidad.
- NO sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calentadas.
- NO deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.

Las advertencias y precauciones siguientes aparecen a lo largo de este manual y deben observarse con cuidado:

- **Apague la unidad, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe la unidad antes de darle servicio o mantenimiento.**
- **El equipo debe conectarse a tierra según los códigos eléctricos locales para evitar la posibilidad de choque eléctrico. Necesita un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas separadas, protegidas por fusibles o disyuntor de capacidad nominal correcta.**
- **Todas las conexiones eléctricas deben cumplir con los códigos eléctricos locales y cualquier otro código aplicable.**
- **ADVERTENCIA, PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA OCASIONAR LESIONES SERIAS O FATALES.**
  - **Este aparato necesita conexión a tierra eléctrica.**
  - **NO modifique el enchufe del cable de alimentación eléctrica. Si no encaja en el receptáculo, pida a un electricista capacitado que instale un receptáculo adecuado.**
  - **NO use un cable de extensión con este aparato.**
  - **Confirme con un electricista calificado si tiene alguna duda en cuanto a la conexión de tierra correcta.**
- **Si se daña el cable de alimentación, debe cambiarlo el fabricante o su agente de servicio.**
- **NO limpie este aparato con un chorro de agua.**
- **No use una solución higienizadora ni materiales abrasivos. El uso de éstos puede ocasionar daños al acabado de acero inoxidable.**
- **Los cloruros o fosfatos en los agentes limpiadores (p. ej. blanqueador, desinfectantes, desgrasadores o detergentes) podrían causar daño permanente al equipo de acero inoxidable. El daño generalmente es en forma de decoloración, opacamiento del acabado superficial del metal, horadaciones, huecos, agujeros o grietas. Este daño es permanente y NO está cubierto por la garantía:**
- **Se recomiendan los consejos siguientes para el mantenimiento del equipo de acero inoxidable:**
  - **Siempre use un paño suave y húmedo para limpiar, enjuague con agua limpia y seque. Cuando sea necesario, siempre frote en la dirección de las líneas de pulido del metal.**
  - **La limpieza de rutina debe realizarse todos los días con jabón, detergente de amoníaco y agua.**
  - **Las manchas deben limpiarse con esponja y una solución de vinagre, según se necesite.**
  - **Las marcas de dedos y otras marcas deben frotarse con agua y jabón.**
  - **Las manchas de agua dura deben limpiarse con una solución de vinagre.**



ESPECIFICACIONES

Capacidades eléctricas nominales

Modelo y Núm. de fab.	Voltios	Vatios	Amperios	Hertzios
ES-600 9300530	208	2400	11,5	50/60
ES-602 9300571 9300577	208	2400	11,5	50/60
ES-604 9300574 9300575	208	2400	11,5	50/60
ES-1200 9300532 9300534	208	2400	11,5	50/60

Configuraciones de cable eléctrico y enchufe

Núm. de modelo y fab.	Descripción	Configuración
ES-600 9300530	6P-20P, 20 Amperios, 250 VCA. Sin seguro (ensamblaje solamente)	
ES-602 9300571 9300577		
ES-604 9300574 9300575		
ES-1200 9300532 9300534		

Peso de envío

- ES-600: 48 lbs (21,7 kg)
- ES-602, ES-604 & ES-1200: 50 lbs (22,6 kg)

Peso neto

- ES-600: 41 lbs (18,6 kg)
- ES-602, ES-604 & ES-1200: 43 lbs (19,5 kg)

Dimensiones

18 3/16 pulg. (462 mm)
16 15/16 pulg. (430 mm)
8 15/16 pulg. (227 mm)
6 3/16 pulg. (157 mm)
7 9/32 pulg. (185 mm)
16 5/8 pulg. (422 mm)

INSTALACIÓN

Desempaque

1. Retire la unidad y todos los materiales de empaque de la caja de envío.

NOTA: Si faltan componentes o están dañados, contacte INMEDIATAMENTE al Servicio Técnico de A.J. Antunes & Co. llamando al 1-877-392-7854 (línea gratis en EE. UU. y Canadá) o al 630-784-1000.

2. Retire el paquete de información.
3. Retire todos los materiales de empaque y envolturas protectoras de la unidad.
4. Limpie todas las superficies de la unidad con un paño húmedo caliente.

NOTA: No use un paño mojado que gotee. Estrújelo antes de usarlo.

5. Limpie los aros para huevos, la bandeja de huevos, la tapa superior y las fuentes de servicio en agua jabonosa caliente. Enjuague con agua limpia y deje secar al aire.
6. Vuelva a armar las piezas en la unidad.

Preparación del equipo

Al poner en servicio la unidad, preste atención a las pautas siguientes:

- Revise que esté apagada la alimentación y que la unidad esté a temperatura ambiente.
- NO bloquee ni cubra ninguna abertura de la unidad.
- NO sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calentadas.
- NO deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- Ponga la unidad sobre una mesa firma y nivelada u otra superficie de trabajo.
- **Revise que el voltaje de línea corresponda con el voltaje indicado en la etiqueta de especificaciones de la unidad. Si le cabe alguna duda, pida a un electricista que confirme el voltaje de línea correcto antes de conectar la unidad.**
- Ponga la unidad sobre una superficie firme y nivelada.
- Cerciórese de que la unidad misma esté nivelada para que no corra el agua de un lado al otro. Ajuste las patas según se necesite para nivelar la unidad.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Todas las conexiones eléctricas de servicio deben estar de acuerdo con los códigos eléctricos locales y cualquier otro código aplicable.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO.

SI NO SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL PODRÍA OCASIONAR LESIONES SERIAS O FATALES.

- **Este aparato necesita conexión a tierra.**
- **NO modifique el enchufe del cable de alimentación eléctrica. Si no encaja en el receptáculo, pida a un electricista capacitado que instale un receptáculo adecuado.**
- **NO use un cable de extensión con este aparato.**
- **La unidad debe conectarse a tierra según los códigos eléctricos locales para evitar la posibilidad de choque eléctrico. Necesita un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas separadas, protegidas por fusibles o disyuntor de capacidad nominal correcta.**
- **Confirme con un electricista capacitado si tiene alguna duda en cuanto a la conexión a tierra correcta del aparato.**

⚠ IMPORTANTE ⚠

Al instalar la unidad, use un nivelador para asegurar que esté nivelada la mesa o el carro y que esté nivelada la unidad al colocarla. Si es necesario, ajuste las dos patas inferiores delanteras de la unidad para nivelarla. Si no se nivela la mesa y/o la unidad puede hacer que el producto se cocine de manera irregular.

OPERACIÓN

Preparación de la unidad

1. Encienda la unidad y déjela calentarse unos 20 a 30 minutos.

NOTA: Durante el calentamiento, destella la luz indicadora de listo. Dicha luz permanece encendida hasta que la unidad llega a la temperatura de operación.

2. Si es necesario, instale la cubierta superior según se indica en la Figura 1.
3. Instale la bandeja de huevos sujetándola verticalmente y deslizando las espigas de la bandeja en las ranuras de la parte posteriores de la cubierta superior.
4. Ponga los aros para huevos en la rejilla (Figura 3). Cerciórese de que los aros para huevos se asienten planos en la superficie de la platina.
5. Compruebe que la bandeja para huevos y la cubierta superior estén en la posición de abajo mientras se calienta la unidad.
6. Ponga mantequilla derretida (o equivalente) en una fuente de servicio (si se desea) y deslice dicha fuente dentro de la bandeja en el lado derecho de la unidad.
7. Deslice la segunda fuente de servicio en la bandeja para usarla como recolector de raspados y producto no utilizado (si se desea).

Procedimiento para cocer huevos

Lea estas instrucciones antes de cocinar huevos.

1. Revise que la parrilla esté limpia y sin mantequilla, aceites o productos de huevos adicionales.
2. Levante la cubierta superior y aplique con una brocha mantequilla derretida o equivalente sobre los aros para huevos y la superficie de la parrilla.

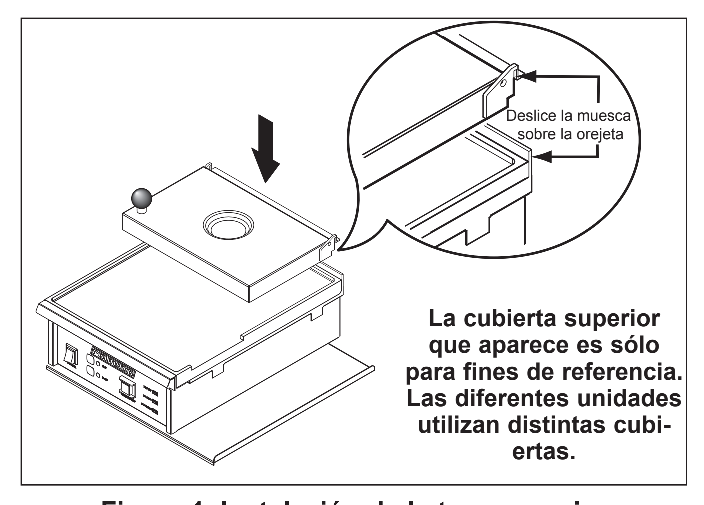


Figura 1. Instalación de la tapa superior

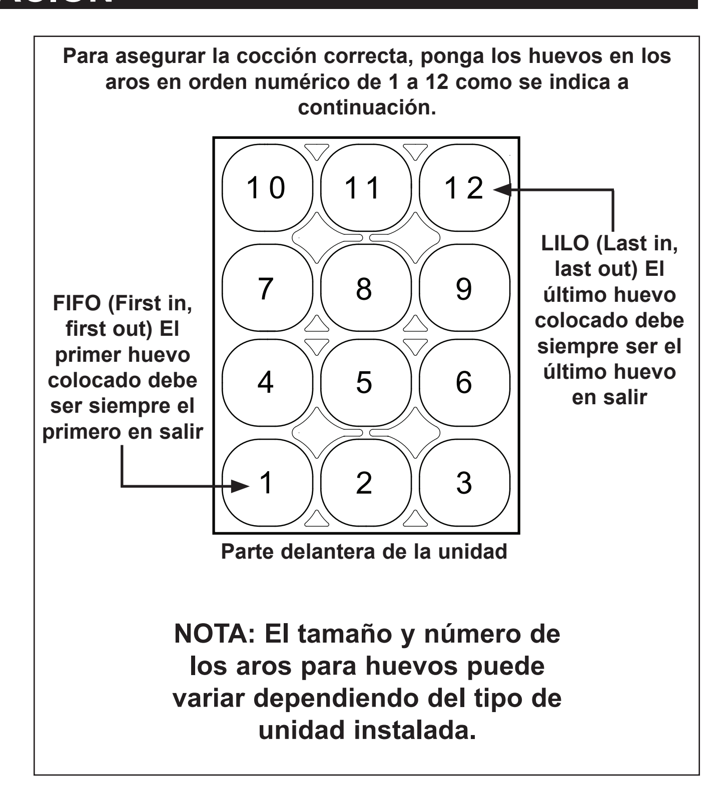


Figura 2. Procedimiento de muestra para cocer huevos



OPERACIÓN (continuación)

3. Rompa los huevos dentro de los aros para huevos de derecha a izquierda como se indica en la Figura 2, comenzando por la hilera más cercana a la parte delantera de la unidad.
6. Rompa la yema de los huevos si lo desea y cierre la cubierta superior.
7. Llene las dos canaletas de la cubierta superior con agua tibia hasta que queden ***completamente llenas***. Es muy importante obtener un huevo completamente cocino con la yema sólida. Si se usa menos agua les faltará cocción a los huevos.
8. Seleccione el ciclo de cocción deseada (Figura 4).

   Todas las unidades *salvo* Núm. de fab. 9300534:
   Use un ciclo de dos minutos para los huevos a temperatura ambiente o el ciclo de dos y medio minutos para los huevos refrigerados (Figura 4 arriba).

   Núm. 9300534 solamente:
   Seleccione 6 para seis huevos o 12 para una docena (Figura 4 abajo)
9. **Todas las unidades *SALVO* Núm. de fab. 9300534:**
   Si lo desea, ponga carne rebanada (jamón canadiense, jamón planchado, etc.) sobre la parte delantera de la platina cuando la luz indicadora "Bacon" (tocino) comience a destellar y suene la señal (vea la sección Temporizador de tocino en la sección Operación de este manual).
10. Presione el botón **START/STOP** (Inicio/parada) para comenzar el ciclo de cocción.

NOTA: La luz indicadora de cocción se iluminará cuando se presione y suelte el interruptor de START/STOP (Inicio/parada).

11. Al terminar el ciclo, cuando se apague la luz indicadora "Cooking" (cocción), presione el interruptor **"START/STOP"** (inicio/parada) para apagar la señal acústica (Figura 2).
12. **Todas las unidades *SALVO* Núm. de fab. 9300534:**
    Retire la carne de la superficie de la platina (consulte la sección Temporizador de tocino de este manual).
13. Abra la tapa y suba la bandeja de huevos unos 26 mm (1 pulg.), luego baje la bandeja para soltar los huevos.
14. Suba la bandeja de huevos completamente separándola de los huevos y use una espátula para sacarlos.

NOTA: Consulte la Figura 1. Retire los huevos comenzando por el primero que agregó y terminando con el último. Esto garantiza una cocción pareja de todos los huevos.

15. Raspadura y desechos de la superficie de la platina en la fuente de servicio.
16. Baje la bandeja de huevos y la cubierta. La unidad queda lista para seguir cocinando.

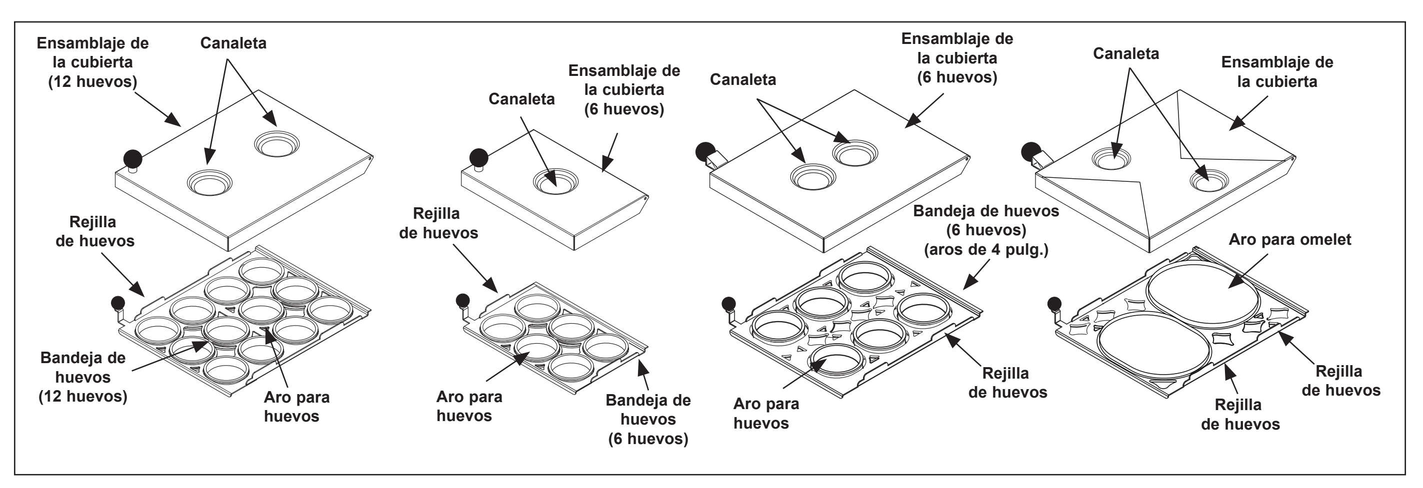
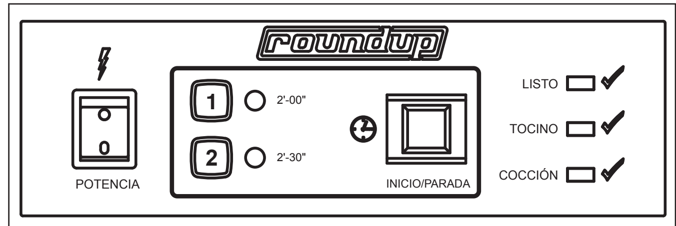


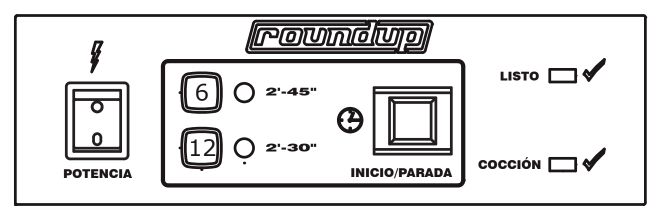
Figure 3. Ensamblaje de la cubierta (aros para 12 huevos, aros para 6 huevos y aros para 2 omelet)

OPERACIÓN (continuación)



Para los Núms. de fab. 9300530, 532, 571, 574 y 575:

NOTA: Los siguientes son los tiempos de cocción prefijados por la fábrica.
Botón Time 1 (Tiempo 1): 2 minutos de tiempo de cocción.
Botón Time 2 (Tiempo 2): 2 minutos y 30 segundos de tiempo de cocción.



Para los Núms. Núm. 9300534 solamente:

NOTA: Los siguientes son los tiempos de cocción prefijados por la fábrica.
Botón Time 6 (Tiempo 6) [6 huevos]: 2 minutos y 45 segundos de tiempo de cocción.
Botón Time 12 (Tiempo 12) [12 huevos]: 2 minutos y 30 segundos de tiempo de cocción.

Figura 4. Interruptor selector de tiempo

Temporizador de tocino* (Todas las unidades SALVO Núm. de fab. 9300534)

Si durante el modo de espera, no se ilumina la luz indicadora Bacon (tocino), significa que está desactivado el temporizador de tocino. Para habilitar el temporizador de tocino, con la unidad encendida, presione los botones **Time 1** y **Time 2** (Tiempo 1 y Tiempo 2) simultáneamente unos 3 o más segundos. Se encenderá La luz indicadora Bacon (tocino). Ahora queda activado el temporizador de tocino.

Para inhabilitar el temporizador de tocino, presione los botones **Time 1** y **Time 2** (Tiempo 1 y Tiempo 2) simultáneamente unos 3 o más segundos. La luz indicadora Bacon (tocino) se apagará. Ahora queda desactivado el temporizador de tocino.

USO DEL TEMPORIZADOR DE TOCINO

Si está activado el temporizador de tocino, sonará una señal por unos segundos y comenzará a destellar la luz indicadora del tocino 30 segundos antes de que termine el ciclo de cocción.

Durante este tiempo, el producto debe colocarse en la parte delantera de la parrilla para que se caliente durante 30 segundos. La luz indicadora de tocino continuará destellando hasta que termine el ciclo de cocción.

*Las unidades ES-600 están diseñadas para funcionar con el temporizador de tocino activado. Las unidades ES-602, ES-604 y ES-1200 están diseñadas para funcionar con el temporizador de tocino desactivado.



MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Apague la unidad, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe la unidad antes de darle servicio o mantenimiento.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Los cloruros o fosfatos en los agentes limpiadores (p. ej. blanqueador, desinfectantes, desgrasadores o detergentes) podrían causar daño permanente al equipo de acero inoxidable. El daño generalmente es en forma de decoloración, opacamiento del acabado superficial del metal, horadaciones, huecos, agujeros o grietas. Este daño es permanente y no está cubierto por la garantía: Se recomiendan los consejos siguientes para el mantenimiento del equipo de acero inoxidable:

- **Siempre use un paño suave y húmedo para limpiar, enjuague con agua limpia y seque. Cuando sea necesario, siempre frote en la dirección de las líneas de pulido del metal.**
- **Las manchas deben limpiarse usando una solución de vinagre.**
- **Las marcas de dedos y otras marcas deben frotarse con agua y jabón.**
- **Las manchas de agua dura deben limpiarse con una solución de vinagre.**

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

NO use una solución higienizadora ni materiales abrasivos. El uso de éstos puede ocasionar daños al acabado de acero inoxidable.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Si se usa un limpiador químico, revise que sea seguro usarlo en el aluminio fundido. Observe todas las precauciones y advertencias de la etiqueta del producto.

Limpieza diaria

1. Apague la unidad, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe la unidad antes de proceder.
2. Raspe la superficie de la platina de superficie para eliminar los residuos.
3. Pase un paño de rejilla humedecido por toda la superficie de la platina para limpiarla.
4. Limpie toda la unidad del cocedor con un paño húmedo limpio.

NOTA: NO use un paño mojado que gotee. Estrújelo antes de usarlo.

5. Limpie los aros para huevos, la bandeja de huevos, la tapa y las fuentes de servicio en agua jabonosa caliente. Enjuague los utensilios con agua limpia y déjelos secar al aire.
6. Vuelva a armar la unidad.

Revisión de tiempos de ciclos (Mensualmente) (Todas las unidades SALVO Núm. de fab. 9300534)

PRECAUCIÓN: Las superficies de la parrilla estarán calientes. Debe tenerse cuidado al operar este equipo.

NOTA: Se necesita un cronómetro para este procedimiento.

1. Encienda la unidad y déjela calentarse durante 30 minutos.
2. Cerciórese de que el botón **TIME 1** (Tiempo 1) esté encendido. De lo contrario, presione y suelte el botón **TIME 1** (Tiempo 1). Ahora debe estar iluminado este botón.
3. Con el cronómetro en la mano, presione y suelte el interruptor de ciclo **START/STOP** [Inicio/ Parada] y ponga en marcha el cronómetro.
4. Anote la hora cuando comience a destellar la luz Bacon [tocino] (si está activado el temporizador del tocino). Luego anote el tiempo transcurrido cuando se apague la luz indicadora de cocción.
5. Repita esta prueba con el botón **TIME 2** [Tiempo 2] seleccionado.

   Cuando se fija en 2'-00", debe destellar la luz indicadora Bacon [tocino] a 1 minuto y 30 segundos (90 segundos), y debe apagarse la luz indicadora Cooking [cocción] a los 2 minutos (120 segundos).

   Cuando se fija en 2'-30", debe destellar la luz Bacon [tocino] a los 2 minutos (120 segundos), y debe apagarse la luz Cooking [cocción] a los 2 minutos y 30 segundos (150 segundos).

   Todos los tiempos deben estar dentro de +/- cinco (5) segundos.
6. Apague la unidad.



MANTENIMIENTO (continuación)

Revisión de tiempos de ciclos (Mensualmente) (Núm. de fab. fab. 9300534 SOLAMENTE)

PRECAUCIÓN: Las superficies de la parrilla estarán calientes. Debe tenerse cuidado al operar este equipo.

NOTA: Se necesita un cronómetro para este procedimiento.

1. Encienda la unidad y déjela calentarse durante 30 minutos.
2. Cerciórese de que el botón **TIME 6** (Tiempo 6) esté encendido. De lo contrario, presione y suelte el botón **TIME 6** (Tiempo 6). Ahora debe estar iluminado este botón.
3. Con el cronómetro en la mano, presione y suelte el interruptor de ciclo **START/STOP** [Inicio/Parada] y ponga en marcha el cronómetro.
4. Luego anote el tiempo cuando se apague la luz de cocción.
5. Repita esta prueba con el botón **TIME 12** [Tiempo 12] seleccionado.

   Cuando se fija en 2'-45", la luz indicadora de cocción se debe apagar a los 2 minutos y 45 segundos (165 segundos).

   Cuando se fija en 2'-30", la luz indicador de cocción se debe apagar a los 2 minutos y 30 segundos (150 segundos).

   Todos los tiempos deben estar dentro de +/- cinco (5) segundos.
6. Apague la unidad.

Revisión de la temperatura de platina de la parrilla

NOTA: Se necesita un pirómetro para este procedimiento.

ADVERTENCIA
Este procedimiento expone superficie calientes. Tenga sumo cuidado al realizar el procedimiento para evitar lesiones físicas.

1. Mueva la tapa y la bandeja de huevos levantando todo el ensamblaje hasta que salga de la base.
2. Encienda la alimentación y espere 30 minutos para dejar que se caliente la unidad.
3. Usando un pirómetro, mida la temperatura en el centro de la superficie de la platina (Figura 4). La temperatura debe ser de 121°C–149°C (250°F–300°F).

   Si la temperatura está dentro de la gama, proceda con el paso 4.

   Si la temperatura está sobre o bajo la gama, llame a su Agencia de servicio autorizado.
4. Apague la unidad.
5. Vuelva a instalar la cubierta, la bandeja de huevos y la cubierta superior.

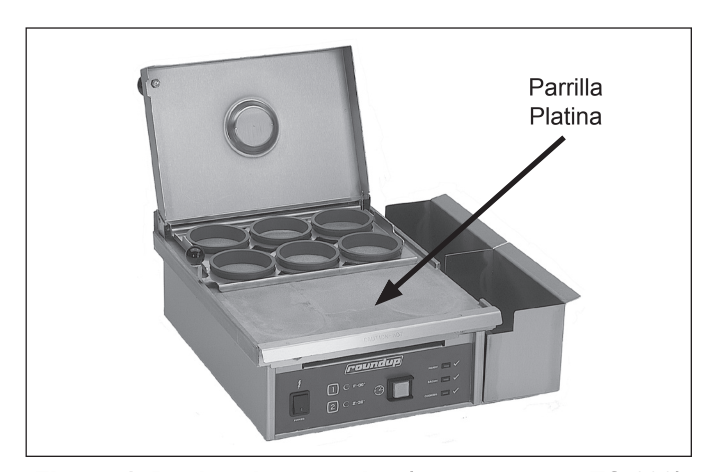


Figura 4. Platina de la parrilla (se muestra la ES-600)



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA

Para evitar posibles lesiones físicas y/o daños a la unidad, el personal de servicio calificado es quien debe realizar la inspección, prueba y reparación del equipo eléctrico. La unidad debe desenchufarse al darle servicio.

Problema	Causa posible	Medidas correctivas
La unidad no funciona y las luces del panel de control no señalizan encendiéndose.	No hay alimentación o hay baja potencia	Cerciórese de que la alimentación esté encendida y de que el cable esté asegurado en su lugar. Revise los disyuntores del circuito principal.
	Tomacorriente inutilizable.	Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente diferente del mismo amperaje.
	Interruptor de alimentación inoperante.	Diríjase al encargado de mantenimiento o a una Agencia de Servicio Autorizado.
	Cable de alimentación inutilizable.	
	Conexiones sueltas.	
No se calienta la unidad.	Conexiones sueltas.	Diríjase al encargado de mantenimiento o a una Agencia de Servicio Autorizado.
	Platina inutilizable.	
	Bajo voltaje.	
	El termostato de límite alto está inoperante.	
	Termopar inutilizable.	
	Relé de estado sólido inoperante.	
No se cuecen bien los huevos.	Se están usando huevos refrigerados con el botón **TIME 1** [Tiempo 1] seleccionado.	Use el botón **TIME 2** [Tiempo 2] al utilizar huevos refrigerados.
	Se están usando huevos a temperatura ambiente con el botón **TIME 2** [Tiempo 2] seleccionado.	Use el botón **TIME 1** [Tiempo 1] al utilizar huevos a temperatura ambiente.
	Cantidad incorrecta de agua en la canaleta de la cubierta.	Llene la canaleta de la cubierta con agua antes de iniciar el ciclo de tiempo.
	La temperatura de la platina es demasiado baja o demasiado alta.	Revise la temperatura según la sección Mantenimiento de este manual.
	Conexiones sueltas.	Diríjase a la Agencia de Servicio Autorizado.
	La unidad/mesa no está nivelada.	Nivele la mesa y la unidad según se necesite.
Se pegan los huevos a la platina.	Platina sucia.	Limpie la platina.
	Se está usando poca mantequilla.	Consulte la sección Funcionamiento de este manual.
Se pegan los huevos en los aros.	Se está usando poca mantequilla.	Consulte la sección Funcionamiento de este manual.
	Los aros para huevos están sucios.	Limpie los anillos para huevos pero NO use una esponja abrasiva.
	Aro para huevos inutilizable.	Cambie el aro para huevos.
No señala tocino “Bacon” ni listo “Ready”.	Luz indicadora o señal acústica inutilizable.	Diríjase al encargado de mantenimiento o a una Agencia de Servicio Autorizado.
	El tablero de control está inutilizable.	
	Conexión suelta.	
	Está desactivado el temporizador de tocino.	Habilite el temporizador de tocino según se indica en la sección de Operación de este manual.

Si no resuelve el problema con los pasos indicados más arriba, diríjase a una Agencia de Servicio Autorizado A.J. Antunes para obtener asistencia.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

Luces indicadoras del tablero de control

El tablero de control tiene tres luces indicadoras incluidas (Figura 5) para determinar el estado de la unidad y ayudar a resolver problemas.

Verde (Diagnóstico): Esta luz debe estar apagada al funcionar normalmente. Sin embargo, si se el tablero de control detecta alguna de las 5 fallas potenciales, parpadeará esta luz repetidamente 1 hasta 5 veces con una pausa de 2 segundos entre cada vez (consulte la sección ***Códigos de parpadeo de la luz verde*** a continuación).

Amarillo (Audio): Cuando se ilumine, esta luz indicadora señala que el tablero de control está suministrando aproximadamente 10-15 VCC a la señal acústica. La señal auditiva debe sonar cuando se ilumina esta luz.

Rojo (Calor): Cuando se ilumine, esta luz indicadora señala que el tablero de control está pidiendo calor al suministrar VCC a los terminales 3(+) y 4(-) del relé de estado sólido. Cuando está apagado, esta luz indica que la platina de la parrilla está en la temperatura operativa y conforme.

ZUMBIDO AMARILLO CR5
R18
ESTADO VERDE CR4
R20
CALOR ROJO CR3
R17

Figura 5. Luces indicadoras del tablero de control

Relé de estado sólido
Luz indicadora
1/L1
50 AMPERIOS, 24-280 VCA
2/T1
Crouzet
GN
84137220
4/A2-
+3/A1
3-32 VCC

Figura 6. Relé de estado sólido

NOTA: Durante el modo de calor, esta luz roja es muy tenue, así es que puede ser difícil verificar si el tablero de control está pidiendo o no calor. Se recomienda observar la luz indicadora verde redonda de tamaño pequeño en el relé de estado sólido (Figura 6) para fines de modo y diagnóstico. Cuando esté encendida la luz indicadora verde en el relé de estado sólido, significa que el tablero de control está pidiendo calor. Cuando está apagada, significa que el tablero de control NO está pidiendo calor. Generalmente, los VCC en el relé de estado sólido serán inferiores a 1.0 VCC cuando se miden, pero pueden variar debido a la calidad diferente de los VOM. Por lo tanto, se recomienda NO intentar medir los VCC en el relé de estado sólido para fines de diagnóstico.

Códigos de parpadeo de luz indicadora verde

Número de parpadeos	Causa(s)	Estado y resolución de la unidad
La luz indicadora verde parpadea 1 vez, hace pausa por 2 segundos y repite esto.	Está corrupta la memoria EEPROM en el tablero de control.	En este estado, la unidad apaga la señal de control al relé de estado sólido y desactiva todos los botones y luces de adelante. No se calienta la unidad. Esto continúa hasta que se recarguen en memoria los valores predeterminados. Para recargan los valores predeterminados, apague la unidad, presione y mantenga así el botón **TIME 2** [Tiempo 2], vuelva a encender la unidad y luego suelte el botón.
La luz indicadora verde parpadea 2 veces, hace pausa por 2 segundos y repite esto.	La temperatura ambiente dentro del compartimiento de control ha superado 68°C (155ºF). Verifique que la unidad tenga la ventilación adecuada alrededor y que no esté cerca de una fuente de calor significativa.	En este estado, la unidad apaga la señal de control al relé de estado sólido y desactiva todos los botones y luces de adelante. No se calienta la unidad. Esto continúa hasta que la temperatura ambiente dentro del compartimiento eléctrico baje de 140°C (60°F) y se apague y vuelva a encender la unidad.
La luz indicadora verde parpadea 3 veces, hace pausa por 2 segundos y repite esto.	Termopar abierto o desconectado.	En este estado, la unidad apaga la señal de control al relé de estado sólido y desactiva todos los botones y luces de adelante. No se calienta la unidad. Esto continúa hasta que se reconecta el termopar o se cambia y se apaga y vuelve a encender la unidad.
La luz indicadora verde parpadea 4 veces, hace pausa por 2 segundos y repite esto.	El voltaje de suministro a la unidad está bajo 160 VCA o sobre 265 VCA.	En este estado, la unidad apaga la señal de control al relé de estado sólido y desactiva todos los botones y luces de adelante. No se calienta la unidad. Esto continúa hasta que el voltaje de suministro esté dentro de los límites correctos y se apague y vuelva a encender la unidad.
La luz indicadora verde parpadea 5 veces, hace pausa por 2 segundos y repite esto.	La señal de 50/60 Hz se ha perdido debido a un haz de cables o cableado suelto, desconectado o de cables abiertos en la placa aisladora de CA, o de la placa aisladora de CA al tablero de control.	En este estado, la unidad apaga la señal de control al relé de estado sólido y desactiva todos los botones y luces de adelante. No se calienta la unidad. Esto continúa hasta que se reaplica la señal de 50/60 Hz y se apaga y vuelve a encender la unidad.



DIAGRAMA DE CABLEADO

NOTA: TODOS LOS ALAMBRES DEBEN SER CALIBRE 14 GA. TFE-200°C
A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE LO CONTRARIO.
CALIBRE NÚM. 18 GA. TFE-200°C
• 22 GA. TFE-200°C

POWER CORD
WHT/BLU
BLK/BRN
GRN/ GRN-YEL
TERMINAL BLOCK
WHT
BLK
GRN
GND
HEATER
BLK
BLK
WHT
WHT
BLK
WHT
GRN
GND
HI-LIMIT THERMOSTAT
SSR
2
3
1
4
+
–
BLK •
RED •
T1
T2
ISOLATOR BOARD
SWITCH BOARD
THERMO-COUPLE
P1
CONTROL BOARD
T4
T3
P2
T2
T1
P3
P4
BLK •
TRANSFORMER
230VAC
12VAC
YEL #
YEL #
ORG •
BLK •
GRN •
BLK •
BLUE •
BLK •
YEL •
MOMENTARY SWITCH
READY
BACON
COOKING

PIEZAS DE REPUESTO



PIEZAS DE REPUESTO (continuación)

PIEZAS DE REPUESTO (continuación)

Artículo	Pieza fab.	Descripción	Cant.
1	0021327	Soldadura de la pieza de punta	1
2	210K230	Tope, pata empotrada 1 pulg.	1
		(Juego de 4 incluidos los 4 tornillos)	
3	7000379	Platina de la parrilla	1
4	040P138*	Contratuerca, portacable- 1/2 pulg. NPT	1
5	040K251	Juego de alivio de tensión	1
6	2180270	Fuente de servicio	2
		(Para Núm. de fab. 9300530 y 9300532)	
7	2180277	Fuente de servicio (para Núm. fab.	2
		9300534, 9300574 & 9300575)	
8	0502900	Soporte, Sensor	1
9	7000363	Cubierta, rejilla y ensamblaje de aro	1
		(Incl. todo lo mostrado) **ES-1200**	
10	7000261	Cubierta, rejilla y ensamblaje de aro	1
		(Incl. todo lo mostrado) **ES-600**	
11	7000835	Cubierta, rejilla y ensamblaje de aro	1
		(Incl. todo lo mostrado) **ES-604**	
12	7000690	Cubierta, rejilla y ensamblaje de aro	1
		(Incl. todo lo mostrado)	
		(Para Núm. fab. 9300534 solamente)	
13	7000635	Cubierta, rejilla y ensamblaje de aro	1
		(Incl. todo lo mostrado) **ES-602**	
14	7000451	Cubierta, 12 huevos	1
		(incl. núms. 28, 48 y 65) **ES-1200**	
15	7000453	Cubierta, 6 huevos	1
		(incl. núms. 28, 48 y 65) **ES-600**	
16	7000836	Cubierta, aros para huevos de 4 pulg.	1
		(incl. núms. 28, 48 y 65) **ES-604**	
17	0012204	Cubierta, 12 huevos	1
		(Incl. núms. 28, 48, 65 y 74)	
		(Para Núm. fab. 9300534 solamente)	
18	7000639	Cubierta, aros ovalados de 8 pulg.	
		ES-602	1
		(Incl. núms. 28, 48, 65 y 74)	
19	7000452	Bandeja, 12 aros para huevos	1
		(incl. núms. 27 y 45) **ES-1200**	
20	7000454	Bandeja, 6 aros para huevos	1
		(Incl. núms. 27 y 45) **ES-600**	
21	7000837	Bandeja, aros para huevos de 4 pulg.	1
		(Incl. núms. 27 y 45) **ES-604**	
22	7000640	Bandeja, aros para huevos de 4 pulg.	1
		(Incl. núms. 27 y 45) **ES-602**	
23	0021324	Panel, Base	1
24	0021325	Alojamiento, Principal	1
25	0504075	Cubierta, aislamiento	2
26	0021326	Soldadura del panel posterior	1

Artículo	Pieza fab.	Descripción	Cant.
27	2100137	Perilla de bola	1
28	2100138	Perilla-bola	1
29	0504078	Soporte, límite alto	1
30	0700323	Ensamblaje del cable de alimentación	1
		6-20P	
31	1001100	Etiqueta, control	1
31a	1001248	Rótulo, control (no aparece)	1
		(Para Núm. fab. 9300534 solamente)	
32	210K122	Kit Juego de 4 pata (paquete de 4)	1
33	210K108	Juego de puntas de goma (juego de 4)	1
34	2130111	Aro para huevo (individual)	6/12
		ES-600/1200	
	213K101	Aro para huevo (Paquete de 6)	1/2
		ES-600/1200	
35	2130176	Aro para huevo de 4 pulg. (individual)	
		ES-604	6
	213P176	Aro para huevo de 4 pulg. (Paquete de 6)	
		ES-604	1
36	2130183	Aro para huevos redondo de 8 pulg.	
		(individual)	1
		ES-602	
	213P183	Aro para huevos redondo de 8 pulg.	
		(Paquete de 2)	1
		ES-602	
37	306P113*	Tornillo, Metal.	2
		#6-32 x 7/8 pulg. Sltrshd	
38	306P123*	Tornillo, Metal.	4
		#6-32 x 5/8 pulg. Sltrshd	2
39	306P130*	Tuerca, Hexagonal KEPS #6-32	6
40	308P102*	Arandela, Int. Dentada #8	1
41	308P104*	Tornillo, Metal.	1
		#8-32 x 3/8 pulg. Sltrshd	
42	308P143*	Tuerca, Hexagonal “KEPS” #8-32	1
43	308P157*	Tornillo, terraja, #8-32 x 3/8 pulg.	1
44	310P102*	Arandela, Int dentada-seguridad #10	2
45	310P109*	Tornillo, Metal.	1
		#10-32 x 3/8 pulg. Sltrshd	
46	310P136*	Tornillo, Metal.	1
		#10-32 x 1 y 1/4 pulg. Slpanhd	
47	310P149*	Tornillo, Metal.	1
		#10-32 x 7/8 pulg. Slpanhd	1
48	325P101*	Perno, 1/4-20 x 1-1/2 pulg. (38 mm)	1

*Se vende solamente en paquetes de 10.



PIEZAS DE REPUESTO (continuación)

Artículo	Pieza fab.	Descripción	Cant.
49	325P104*	Arandela, plana 1/4 pulg. S/S	1
50	325P109*	Tornillo, hex 1/4-20 x 3/4 pulg.	1
51	4010137	Interruptor, basculante (25A-250V)	1
52	4010187	Transformador, reductor (240V/12)	1
53	4010190	Interruptor, momentáneo	1
54	4010193	Placa de PC, interruptor-botón dos	1
55	7000272	Termostato, límite alto	1
57	7000370	Relé de estado sólido	1
58	7000136	Bloque terminal, 3 polos	1
59	4060362	Luz indicadora, insertable (verde-listo)	1
60	4060363	Luz indicadora, insertable (amarilla-cocción)	1
61	4060385	Luz indicadora, insertable (azul-tocino)	1
62	7000520	Tablero de control	1
62a	7000691	Kit de tablero de control (Para Núm. fab. 9300534 solamente)	1
63	7000391	Placa aisladora de línea de CA	1
64	0400337	Aislamiento	1
65	2120111	Separador	1
66	4050214	Termopar	1
67	2180111	Botella dispensadora de plástico (no se muestra)	1
68	213K115	Juego de espátula, raspador y cepillo (no se muestra)	1
69	0011251	Ensamblaje de disipador de calor	1
70	0700648	Juego de cables, principal (no se muestra)	1
71	0700655	Haz de cables/Luces PCB (no se muestra)	1
72	0700656	Haz de cables/PCB-Aislador BD (no se muestra)	1
73	0700657	Haz de cables/PCB-placa 2 botones (no se muestra)	1
74	0021401	Soldadura del mango	1
75	300P102*	Tuerca, Velocidad #8-32 “U”	1
76	7000838	Ens. soporte pantalla Juego **ES-604**	1

*Se vende solamente en paquetes de 10.

NOTAS

GARANTÍA LIMITADA

El equipo fabricado por Roundup Food Equipment Division of A.J. incorpora los mejores materiales disponibles y se ha elaborado según normas de alta calidad. Estas unidades están garantizadas como libres de defectos eléctricos y mecánicos por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra, con el uso y servicio normales, y al instalarse conforme a las recomendaciones del fabricante. Para asegurar el funcionamiento continuado de las unidades, siga los procedimientos de mantenimiento descrito en el Manual del propietario. Durante los primeros 12 meses, se cubren las piezas electromecánicas, la mano de obra que no sea de horas extra y los gastos de traslado hasta de 2 horas (100 millas/160 km), ida y vuelta desde el Centro de servicio autorizado más cercano.

1. Esta garantía no cubre el costo de instalación ni defectos causados por almacenamiento o manipulación indebidos, antes de colocar el equipo. Esta garantía no cubre cargos de sobretiempo ni trabajo efectuado por personal o agencias de servicio sin autorización. Esta garantía no cubre el mantenimiento normal, calibración o ajustes regulares según se especifica en las instrucciones de uso y mantenimiento de este manual, como tampoco cubre la mano de obra necesaria para mover objetos adyacentes para obtener acceso al equipo. Esta garantía no cubre artículos consumibles/desgastables como baterías. Esta garantía no cubre daños a la celda de carga ni al ensamblaje de la celda de carga debido a maltrato, uso indebido, caídas de la unidad o golpes/impactos, o si se excede la capacidad máxima de peso (4 lbs). Esta garantía no cubre problemas de contaminación de agua como materias extrañas en las tuberías de agua o dentro de válvulas solenoides. No cubre problemas de presión de agua ni defectos resultantes del suministro incorrecto o indebido de voltaje. Esta garantía no cubre tiempo de traslado ni distancias que superen 2 horas (100 millas/160 km) ida y vuelta desde la agencia de servicio autorizado más cercana.

2. Roundup se reserva el derecho de efectuar cambios de diseño o agregar mejoras a cualquier producto. El derecho siempre se reserva para modificar equipo debido a factores fuera de nuestro control y por reglamentaciones gubernamentales. Los cambios para actualizar equipo no constituyen cargos de la garantía.

3. Si se daña el equipo en tránsito, el comprador debe hacer un reclamo directamente a la empresa de transportes. Debe realizarse una inspección rigurosa del despacho tan pronto llegue y debe tomarse nota de los daños visibles al recibirlo de la empresa de transportes. El daño debe reportarse a la empresa de transportes. Este daño no está cubierto por esta garantía.

4. Los cargos de la garantía no incluyen flete o impuestos de consumo, municipales u otros de ventas o uso. Todos los cargos de flete e impuestos son de responsabilidad del comprador.

5. ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODA OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR, CADA UNA DE LAS CUALES QUEDA DENEGADA EXPRESAMENTE POR LA PRESENTE. LOS RECURSOS DESCRITOS MÁS ARRIBA SON EXCLUSIVOS Y, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, SERÁ ROUNDUP RESPONSABLE DE PERJUICIOS ESPECIALES, CONSECUENCIALES O FORTUITOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE O LA DEMORA EN CUMPLIR ESTA GARANTÍA.



A.J. Antunes & Co.
Sede/Manufactura
Carol Stream, Illinois 60188, EE. UU.
Teléfono: (630) 784-1000
Línea gratis: (800) 253-2991
Fax: (630) 784-1650

Antunes Equipment
Manufacturing (Suzhou) Ltd.,
Suzhou, Jiangsu, China 215011
Teléfono: 86-512-6841-3637
Línea gratis: 400-0-7878-22
Fax: 86-512-6841-3907

www.ajantunes.com